ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

Queste istruzioni sono inoltre disponibili nel sito Web all'indirizzo:: www.whirlpool.eu

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE

Questo manuale e l'apparecchio stesso forniscono importanti avvisi per la sicurezza, che devono essere letti e a cui è necessario attenersi sempre.

Questo è il simbolo di pericolo per la sicurezza, che avverte gli utenti dei potenziali rischi per se stessi e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.

Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di imballaggio e disimballaggio.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificatamente affermato nel manuale dell'utente.
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi a centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da collegare l'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.

- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Se la superficie della piastra a induzione è lesionata, non utilizzarla e spegnere l'apparecchio per evitare il rischio di scosse elettriche (solo per modelli con la funzione di induzione).
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti). Il produttore declina qualsiasi responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'apparecchio e le parti accessibili diventano bollenti durante l'uso. Non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sono consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare contatti con stoffe o altri materiali infiammabili finché tutti i componenti dell'apparecchio non sono completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Quando la porta dell'apparecchio è chiusa, l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.

- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi quando entrano in contatto con le resistenze elettriche.
- Non usare pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere le fuoriuscite dalla cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per forni con funzione di pirolisi).
- Utilizzare esclusivamente termosonde raccomandate per questo forno.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.
- Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada.
- Non utilizzare carta di alluminio per coprire gli alimenti all'interno del recipiente di cottura (solo per forni forniti con recipienti di cottura).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicini. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono essere resistenti al calore (min. 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- Dopo l'installazione, il fondo del forno non deve più essere accessibile.
- Per il corretto funzionamento dell'elettrodomestico, non ostruire lo spazio minimo tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

COLLEGAMENTI ELETTRICI

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non versare mai acqua all'interno di un forno caldo; ciò potrebbe danneggiare il rivestimento smaltato.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare il rivestimento smaltato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento dell'imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲). Le varie parti dell'imballo devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana, che potrebbero altrimenti essere causati da una inappropriata gestione dei materiali di scarto di questo prodotto.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Suggerimenti per il risparmio di energia

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva “Bassa Tensione” 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), nonché ai requisiti di protezione della direttiva “EMC” 2004/108/CE.
- Questo apparecchio soddisfa i requisiti di progettazione ecocompatibile delle normative europee n. 65/2014 e n. 66/2014, in conformità allo standard europeo EN 60350-1.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all’alimentazione elettrica.
- Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l’inconveniente persiste.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in “Guida ricerca guasti”.
2. Spegnere e riaccendere l’apparecchio per verificare se l’inconveniente persiste.

Se dopo i suddetti controlli l’inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica** autorizzato (a garanzia dell’utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

- **Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l’apparecchio, pulirlo subito con un panno in microfibra umido.

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere all’acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con un panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad esempio, cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedere MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedere MANUTENZIONE) può essere abbassata (solo in alcuni modelli) per pulire la parete superiore del forno.

N.B.: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all’interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Immergere immediatamente gli accessori in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarli con guanti da forno se sono ancora caldi.
- I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Lasciare poi raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

MANUTENZIONE

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare il forno dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere e spingerle in avanti fino al fermo (Fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (Fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

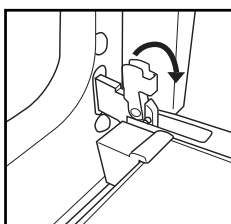



Fig. 1

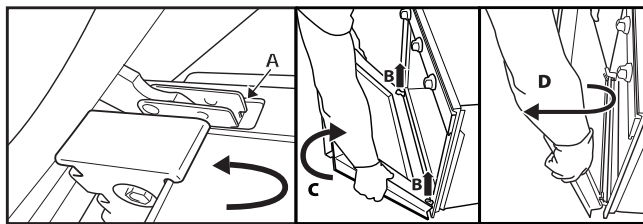



Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

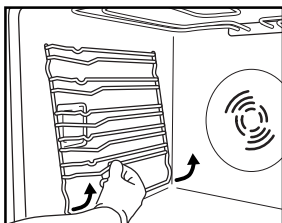



Fig. 3

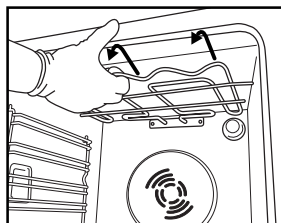



Fig. 4

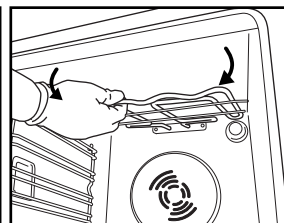



Fig. 5

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (vedere la nota per il tipo di lampada) e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Per sostituire la lampada laterale (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie porta accessori laterali, se in dotazione (Fig. 3).
3. Fare leva verso l'esterno con un cacciavite a taglio fino a rimuovere il coprilampada (Fig. 7).
4. Sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) (Fig. 8).
5. Riposizionare il coprilampada e spingerlo contro la parete per agganciarlo correttamente (Fig. 9).
6. Rimontare le griglie porta accessori laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

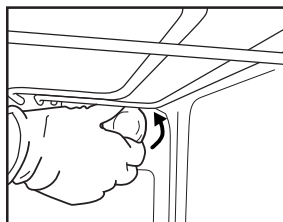
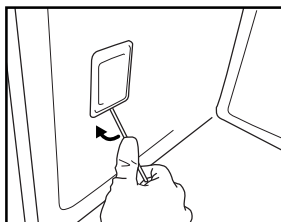
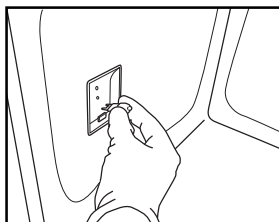
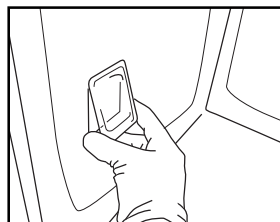



Fig. 6 Fig. 7 Fig. 8 Fig. 9

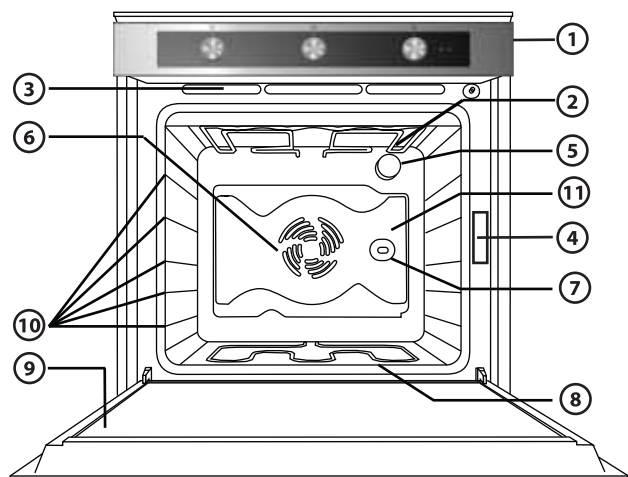
N.B.:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25–40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20–40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

- **In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.**
- **Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Ventola
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
11. Paratia

NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Quando la porta del forno viene aperta durante la cottura, le resistenze si spengono.

ACCESSORI IN DOTAZIONE

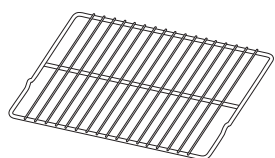
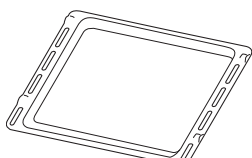



Fig. A Fig. B

A. GRIGLIA: da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

B. LECCARDA: da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.

La quantità degli accessori può variare in base al modello acquistato.

ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (Fig. 1).
2. Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene con la parte sollevata sulla sezione piatta "B" rivolta verso l'alto (Fig. 2).

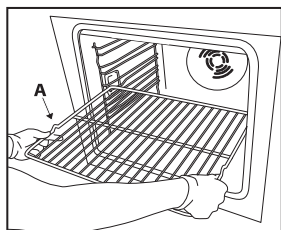
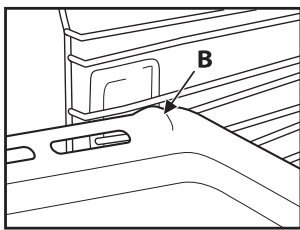
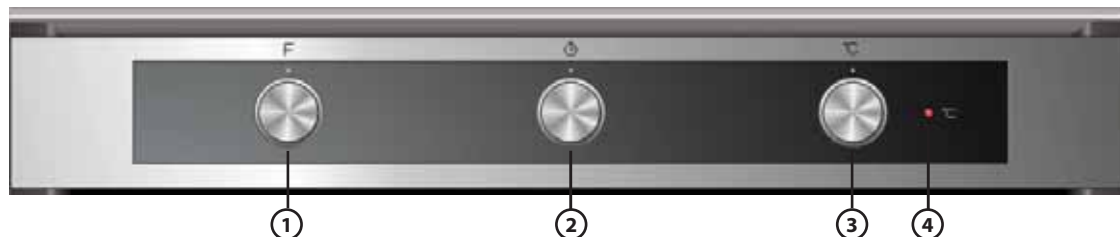



Fig. 1 Fig. 2

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

1. Manopola selezione funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato

NOTA: le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

4. Spia termostato

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

- Ruotare la manopola selezione funzioni sulla funzione desiderata.
  La lampada del forno si accende.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario sulla temperatura desiderata.
  La spia del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata.

A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "**0**".

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA

Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti.
Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura il forno si spegne e il programmatore rimane posizionato sullo "**0**".
Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo "✋".
ATTENZIONE: quando il programmatore è posizionato sullo "**0**" il forno non si accende.
Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo "✋" oppure impostare la durata della cottura.

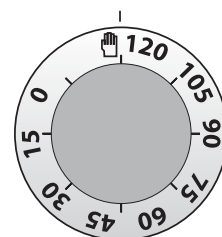



TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

<table>
<tr><th colspan="4">MANOPOLA FUNZIONI</th></tr>
<tr><td>0</td><td colspan="2">OFF</td><td>Per interrompere la cottura e spegnere il forno.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">LAMPADINA</td><td>Per accendere/spegnere la lampada all’interno del forno.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">STATICO</td><td>Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 2° livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. Lo spegnimento della spia termostato indica che il forno è pronto per l’inserimento del cibo.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">VENTILATO</td><td>Per cuocere carne e torte con guarnitura succosa (dolci o salate) su un singolo ripiano. Questa funzione consente di ottenere una cottura uniforme, dorata e croccante sia della superfice che della base. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">GRILL</td><td>Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3° livello aggiungendo circa mezzo litro d’acqua. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura, la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">TURBO GRILL</td><td>Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/ 2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d’acqua. Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una brunitura omogenea su entrambi i lati. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">SCONGELAMENTO</td><td>Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di posizionare il cibo sul livello centrale. Si suggerisce di lasciare l’alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">RISCALDAMENTO INFERIORE</td><td>Utilizzare questa funzione alla fine di una cottura per dorare il fondo della pietanza. Si consiglia di riporre il cibo sul 1°/2° livello di cottura. La funzione può anche essere utilizzata per cotture lente come stufati di carne e verdure, utilizzare in questo caso il 2° livello di cottura. Non occorre preriscaldare il forno.</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">TERMOVENTILATO</td><td>Per cuocere contemporaneamente su massimo due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). Questa funzione consente di cuocere cibi diversi senza trasferire gli odori da un alimento all’altro. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano. Per la cottura su due ripiani, utilizzare il 1° e il 4° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">S</td><td rowspan="3">SPECIALE</td><td></td><td>Funzione dedicata per cuocere la pizza fatta in casa. Utilizzare il 3° livello. Preiscaldare il forno posizionando la manopola della temperatura sull’icona S, inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata.</td></tr>
<tr><td></td><td>Funzione dedicata per cuocere il pane fatto in casa. Utilizzare il 3° livello. Preiscaldare il forno posizionando la manopola della temperatura sull’icona S, inserire il cibo al raggiungimento della temperatura impostata.</td></tr>
<tr><td></td><td>Funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es. carni,fritture,sformati). Posizionare la manopola della temperatura sull’icona S.</td></tr>
</table>

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	3	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-170	30-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	3	150-190	30-85	Leccarda/piastra dolci o tortiera su griglia
		Sì	1-4	150-190	35-90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Sì	3	160-175	20-45	Leccarda/piastra dolci
		Sì	1-4	150-175	20-45	Liv. 4: griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Bignè		Sì	3	175-200	30-40	Leccarda/piastra dolci
		Sì	1-4	170-190	35-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Meringhe		Sì	3	100	110-150	Leccarda/piastra dolci
		Sì	1-4	100	130-150	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pane/Pizza/Focaccia		Sì	1-4	190-250	20-50	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Pizza	S	Sì	3	250	10-30	Liv. 3: leccarda/piastra dolci
Pane	S	Sì	3	200	25-55	Liv. 3: leccarda/piastra dolci
Pizze surgelate		Sì	3	250	10-15	Liv. 3: Leccarda/piastra dolci o griglia
		Sì	1-4	250	10-20	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	3	175-200	35-55	Tortiera su griglia
		Sì	1-4	175-190	45-60	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Voulevant/Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	175-200	20-30	Leccarda/piastra dolci
		Sì	1-4	175-200	25-45	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda/piastra dolci
Lasagna/Pasta al forno/ Cannelloni/Sformati		Sì	3	200	45-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello/Vitello/Manzo/ Maiale 1 kg		Sì	3	200	80-110	Leccarda o teglia su griglia

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo/Coniglio/Anatra 1 kg		Sì	3	200	50-100	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino/Oca 3 kg		Sì	2	200	80-130	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno/al cartoccio (filetto, intero)		Sì	3	175-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Pane tostato		Sì	5	200	2-5	Griglia
Filetti/Tranci di pesce		Sì	5	200	20-30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce/Spiedini/ Costine/Hamburger		Sì	5	200	30-40	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura) Liv. 4: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1–1,3 kg		-	2	200	55-70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1–1,3 kg		-	2	200	60-80	Liv. 2: girarrosto (se in dotazione) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1 kg		-	3	200	35-45	Teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello/ Stinchi		-	3	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda/piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		-	3	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagna & Carne		Sì	1-4	200	50-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carne & Patate		Sì	1-4	200	45-100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		Sì	1-4	175	30-50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze vanno estratte in tempi diversi a seconda del gusto personale.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Utilizzando la funzione "TERMOVENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10–15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.